طريقة عمل النجرسكو بالفراخ زي المطاعم... وبأقل تكلفة!

المحور · 2026-07-04

يلا بينا نعمل نجراسكو ونشوف خطواتها عباره عن ايه. اول حاجه هنا انا هنا جايبه المكرونه هشوحها بالزبده والملح والفلفل خلاص اه سخنه قوي قوي قوي ورشه جوزه الطيب فلفل اسود رشه ملح ماشي التشويحه دي بتديها نكهه حلوه قوي بالزبده والملح والفلفل وجوزه الطيب هشوحها تشويحه بسيطه قوي وكله في نفس الوك مش عايزين نعمل كركبه ولا مواعين كتير

كده المكرونه اتشوحت حطيت زبده حطيت ملح وفلفل حطيت رشه جوزه الطيب خلاص يلا بينا كده اهو بقت جاهزه طيب هعمل ايه بقى دلوقتي انا هنا معايا صدور فراخ وصفه النجريسكو بتحب الصدور اكت من الوراك بكتير فيا ان احنا نستخدمها صدور ربع كيلو حلو قوي ولو حابين تزودوا فيها مشروم ممكن تعملوا اقل كمان من ربع كيلو بس انا

النهارده ما حبيتش ازود قوي في ال في الحاجه اللي هحطها فيها عشان ما تبقاش تكلفاتها عاليه حبه فراخ صغيرين كده ماشي اهو طبعا لازم نبقى متاكدين ان الفراخ مغسوله كويس قوي عشان موضوع الزفاره طب هنغسلها ازاي يا غاده عشان نضمن ان ما يبقاش زفاره فيها خالص بميه فاتره بنحط حبه دقيق مع شويه ملح مع ليمونه خلاص وبعد

كده اشطفها كويس قوي واسيبها تتصفى لغايه ما تنزل ميتها ولا بيبقى فيها اي ريحه زفار يلا نحط برده عليها ايه فلفل اسود مش هحط ملح خلاص هحط فلفل اسود ورشه جوزه الطيب انا حطيت حبه الملح مع المكرونه والبشاميل هيبقى فيه ملح عشان هزود كمان مكعب ملعقه